



ENDOZYM® Glucapec

Ideális segédanyag a seprőn tartás módszerével történő finomításhoz



→ LEÍRÁS

Endozym Glucapec egy olyan készítmény, melyet a botrytisszel fertőzött szőlőből és az élesztő sejtfalából származó glukánokban és pektinekben gazdag borok kezelésére fejlesztettek ki.

Endozym Glucapec használható mustokhoz, borokhoz az erjedés végén vagy tartósításkor. Ez az enzim készítmény különösen javasolt botrytiszes szüretből származó borokhoz, fiatal borokhoz, késői szüretelésből vagy préselt szőlőből készült borokhoz.

Endozym Glucapec hidrolizálja a védőkolloidokat, megkönnyítve a derítést és az azt követő szűréseket, lehetővé téve a kezelő és szűrési segédanyagok adagjainak csökkentését.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Attività enzimatica	Attività/g
PL (U/g)	6.500
PE (U/g)	300
PG (U/g)	2.000
CMC (U/g)	80
BGX (U/g)	3.500
Total UP (U/g)	8.800

Az érték hozzávetőleges és nem jelent specifikációt.

PL (Pektinliázok): lebontja mind az eszterifikált, mind a nem eszterifikált pektineket. Az AEB enzimeinek alapvető aktivitása, mivel egy nagyon gyors derítést tesz lehetővé.

PE (Pektinészterázok): segíti a PG működését a pektin lebontásnál.

PG (Poligalakturonázok): csak a nem eszterifikált pektineket bontja le. Olyan enzim aktivitást jelent, mely a PL aktivitással együttműködve meghatározza a mustok tisztázási fokát és a bor szűrhetőségét. A PL és PG aktivitásának kombinációja lehetővé teszi a magasabb mustlé hozamot rendkívül gyorsan.

CMC (Cellulázok): több enzimaktivitás komplexe, melyek a pektinázokkal együtt lehetővé teszik a héjban lévő színanyagok, tanninok és aroma prekursorok felszabadítását.

BGX (Béta-glükozidázok): négy aktivitás társulása, melyek hozzájárulnak az aromák felszabadításához a cukorcsoportokból, melyekhez nagy százalékban kötődnek.

Az enzim aktivitás komplex mértéke, mely minden készítményen feltüntetésre kerül, kifejezhető mint: **Teljes UP (U/g)**, enzimatiszus mértékegység, mely az egyenként mért PL, PG, PE aktivitás összegéből adódik.





ENDOZYM® Glucapec

Endozym Glucapec mentes a következő aktivitásoktól:

CE (Cinnamil-észteráz): a nem tisztított enzimek működésekor van jelen, ez okozza az illó fenolok kialakulását, ezek olyan összetevők, melyek kellemetlen aromás jellegeket adnak a bornak, nagy mennyiségben a ló izzadtságára emlékeztetnek.

Antocianáz: egy másodlagos enzim aktivitás, mely az antociánok részleges lebomlását okozza, ennek következménye a borok narancssárga színének növekedése. Az AEB enzimei *Aspergillus niger* törzsekből készültek, melyek nem állítanak elő antocianázokat.

→ ADAGOLÁS

2 - 4 g/hl vagy q.

A javasolt adagolás változó a bor hőmérsékletétől függően. Nagyobb adagokat használva lehetőség van az alacsony hőmérséklet előnytelen hatásainak kiküszöbölésére.

→ ALKALMAZÁS

Hígítsuk közvetlenül 20-30 adag nem kénezett mustban vagy desztillált vízben, vagy adjuk közvetlenül a kezelendő termékhez. Használjuk a kádak feltöltésének kezdetekor vagy közben.

→ TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

SO₂ BEFOLYÁSA

Az enzimek nem érzékenyek a kénesség borászati szintjére, de a megfelelő eljárás, hogy ne engedjük közvetlenül érintkezni a kénes oldatokkal.

AKTIVITÁS ELLENŐRZÉSE

Léteznek különböző módszerek az enzim aktivitás értékelésére. Az AEB által használt szisztéma egy közvetlen mérési módszer, mely a PL, PG és PE koncentrációhoz kötött; a három aktivitás összege adja az UP/g egységét. AEB a szakemberek rendelkezésére bocsátja a pektolítikus egység meghatározásának módszerét és az aktivitás relatív diagramjait.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Endozym Glucapec tárolása eredeti zárt csomagolásban, fénytől távol, hűvös és száraz helyen szagoktól mentesen, 20°C alatti hőmérsékleten. Ne fagyasszuk. Ügyeljünk a csomagoláson feltüntetett eltarthatóságra. Gyorsan használjuk fel az első felbontást követően.

Nettó 500 g-os dobozok 1 kg-os kartonokban.

